

Sposób wytwarzania hydrolizatu białkowego z tkanki mięsno-kostnej metodą chemiczną polega na tym, że proces hydrolizy prowadzi się przy stosunku wagowym tkanki mięsno-kostnej do wody od 1:0,75 do 1:3 w temperaturze od 70 do 130°C, w czasie od 0,5 do 3 h, po czym oddziela się od hydrolizatu tłuszcz i odpady kostne w znany sposób.

Sposób wytwarzania hydrolizatu białkowego metodą chemiczną

Etap zaawansowania prac:

Prace rozwojowe

Ochrona prawna:

TAK

Zastosowania rynkowe:

NAUKI PODSTAWOWE

Chemia

Rodzaj ochrony:

Wynalazek

Region ochrony:

PL

OFERTA TECHNOLOGICZNA:

Urszula Pełka-Rębalska

tel. 12 628 25 42

e-mail: pelka(at)transfer.edu.pl

Centrum Transferu Technologii

Politechnika Krakowska

ul. Warszawska 24, 31-155 Kraków

tel: +48 12 628 28 45

e-mail: ctt(at)transfer.edu.pl